KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ROK I 1930 r. ZESZYT 14.



TREŚĆ NUMERU: PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA — Mag. Praw *ANDRZEJ NAWROCKI*. RACHUNKOWOŚĆ GOSPODARCZA — *IZA MANDUKOWA*. ORGANIZACJA PRACY — Inż. *IRENA LASKOWSKA*. KUCHNIA CODZIENNA — *PANI ELŻBIETA*. HODOWLA KWIATÓW DONICZKOWYCH — *WANDA DOBRZAŃSKA*. OGRÓDKI — Ogrodnik Architekt *STANISŁAW SCHOENFELD*. ROZWIĄZANIE ZADAŃ.

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.



KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK I ZESZYT 14 1930 r.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 239-40

WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA



GRUPA III WYKŁAD 8

PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA

Magister praw ANDRZEJ NAWROCKI

POKREWIEŃSTWO

B. zabór rosyjski.

Istnieje domniemanie, że każde dziecko, poczęte podczas trwania małżeństwa, jest dzieckiem prawem, mąż może jednak nie uznać dziecka za swoje, jeżeli dowiedzie, że w czasie pomiędzy 306-tym a 180-tym dniem przed narodzeniem dziecka, istniało fizyczne niepodobieństwo obcowania jego z żoną — np., że mąż lub żona w czasie tym przebywali w więzieniu. Sama niemoc płodzenia do nieprzyznania dziecka, poczętego w czasie trwania małżeństwa, nie wystarcza. Mąż może nie przyznać dziecka urodzonego po upływie 306 dni od rozwiązania małżeństwa, lub przed upływem 180 dni przed jego zawarciem, w tym drugim wypadku nie może jednak odmówić przyznania dziecka, o ile wiedział przed małżeństwem o ciąży, był obecny przy spisaniu aktu urodzenia i akt ten podpisał, względnie zaznaczono w nim, że pisać nie umie, wreszcie, jeżeli dziecko niezdolne jest do życia. Dzieci nieprawe zostają uprawnione, to jest wchodzą w prawa dzieci ślubnych, wrazie późniejszego zawarcia małżeństwa przez ich rodziców, jeżeli rodzice prawnie uznali je za swoje, bądź przed, bądź przy sporządzaniu aktu ślubu.

Uprawnione w ten sposób mogą być i dzieci nieżyjące, o ile zostawiły po sobie krewnych zstępnych, do których odnoszą się wówczas korzyści, będące następstwem uprawnienia. Matka dziecka nieślubnego, a uznanego przez ojca, gdy środki jej są niedostateczne, może żądać od ojca dziecka poniesienia koniecznych wydatków, wywołanych rozwiązaniem, i dostarczenia jej utrzymania aż do czasu wyzdrowienia. Ojciec dziecka nieślubnego obowiązany jest łożyć na jego utrzymanie odpowiednio do swych środków majątkowych, do stanowiska społecznego matki dziecka i do udziału, jaki brać może ona sama w utrzymaniu dziecka.

Obowiązek udzielania dziecku nieślubnemu środków utrzymania ciąży na ojcu do czasu dojścia dziecka do pełnoletności, ale ustaje przedtem, jeżeli dziecko, przygotowane już do przeznaczonego mu zawodu, może się samo utrzymać, lub córka nieślubna wyjdzie zamąż. Do kosztów utrzymania nieślubnego dziecka wlicza się także utrzymanie, potrzebującej tego, matki, jeżeli opiekowanie się dzieckiem pozbawia ją możności zdobywania środków do życia. Wrazie żądania kosztów utrzymania za czas przeszły, ojciec obowiązany jest do poniesienia ich tylko za ostatni rok, poprzedzający żądanie.

Dziecko aż do czasu osiągnięcia pełnoletności lub usamodzielnienia pozostaje pod władzą rodziców; podczas trwania pożycia małżeńskiego, władzę tą sprawują rodzice oboje, wrazie jednak różnicy

zdań przeważa zdanie ojca; gdyby jedno z rodziców umarło, władzę sprawuje pozostałe przy życiu. Rodzicom wolno jest w miarę potrzeby karcić dzieci w sposób nieszkodliwy dla ich zdrowia i postępów w naukach, jednakże rodzice, nadużywający swej władzy, mogą być jej przez sąd pozbawieni, a opieka nad dziećmi poruczona komu innemu na koszt winnego rodzica. Ojciec, a wrazie jego śmierci matka, zarządza majątkiem dziecka i użytkuje go, dostarczając mu wzamian za to odpowiedniego utrzymania i wychowania. Władza rodziców nad dzieckiem gaśnie z chwilą osiągnięcia przez nie pełnoletności, to jest ukończenia 21-go roku życia, albo z chwilą wcześniejszego usamodzielnienia, które następuje wrazie wstąpienia małoletniego w związek małżeński, wrazie odpowiedniego oświadczenia, dokonanego w sądzie przez ojca (względnie matkę) małoletniego, który ukończył 15-ty rok życia, wreszcie wrazie odpowiedniej uchwały rady familijnej, jeżeli chodzi o dziecko, którego rodzice nie żyją, lub nie sprawują władzy rodzicielskiej, a które ukończyło 18-ty rok życia.

Przysposobienie (adopcja) dozwolone jest osobom obojga płci, które nie mają dzieci ani innych zstępnych prawych, ukończyły 50-ty rok życia i są starsze od przysposabianego przynajmnie o lat 15. Przysposobić można tylko taką osobę, na której utrzymanie przysposabiający podczas jej małoletności łożył chociaż przez 3 lata, oraz taką, która przysposabiającemu uratowała życie; w tym drugim wypadku zbędne jest, żeby przysposabiający miał skończone 50 lat, a różnica wieku wynosiła lat 15, wystarczy, jeżeli przysposabiający jest pełnoletni i od przysposabianego starszy. Przysposobić można tylko osobę pełnoletnią, przyczem wrazie nieukończenia przez przysposabianego 25 lat, musi on uzyskać zgodę rodziców, po ukończeniu zaś obowiązany jest zasięgnąć ich rady. Małżonek nie może adoptować bez zgody drugiego małżonka; małżonkowie mogą adoptować razem.

Z chwilą przysposobienia adoptowany otrzymuje nazwisko adoptującego i dołącza je do swego nazwiska rodowego. Jeżeli adoptującą jest kobieta, adoptowany otrzymuje jej nazwisko panieńskie. Przysposobiony nie przestaje być członkiem swojej rodziny, zachowując wobec niej wszystkie prawa i obowiązki; nabywa prawa do dziedziczenia po adoptującym, jak prawe jego dziecko, nie nabywa żadnych praw wobec krewnych adoptującego. Zgoda stron na przysposobienie musi nastąpić w obecności sędziego; stosunek przysposobienia powstaje dopiero z wydaniem odpowiedniego wyroku przez sąd.

B. ziemie wschodnie.

Za ślubne uważane są wszystkie dzieci: 1) urodzone w małżeństwie (choćby zawcześnie, jeżeli ślubność nie została przez ojca zaczepiona) i 2) urodzone po rozwiązaniu małżeństwa, jeżeli od dnia tego rozwiązania upłynęło nie więcej, jak 306 dni. Jeżeli dziecko urodziło się po upływie 306 dni, z zarzutem nieślubności mogą wystąpić wszystkie osoby, których prawa osobiste lub majątkowe zostałyby przez to naruszone; zaczepienie ślubności musi nastąpić w ciągu 6 miesięcy od dnia urodzenia dziecka.

Dzieci z małżeństw nieważnych zachowują prawa dzieci ślubnych. Przy kim zostają dzieci małoletnie, decyduje ugoda rodziców, jeżeli jednak jedno z rodziców zawarło małżeństwo w złej wierze, prawo do zatrzymania dziecka małoletniego posiada drugie z rodziców. Ojciec lub matka, pozbawieni w ten sposób pieczy nad dzieckiem, mogą je widywać w czasie i w sposób oznaczony przez sąd. Na utrzymanie dziecka obowiązani są łożyć oboje rodzice odpowiednio do środków, któremi rozporządzają. Po śmierci tego z rodziców, które sprawowało pieczę nad dzieckiem, przechdzi ono pod władzę rodzica żyjącego, o ile władza opiekuńcza ze względu na dobro dziecka nie wyznaczy mu opiekuna specjalnego.

Władza rodzicielska nad dzieckiem nieślubnem spoczywa w rękach matki. Ojciec obowiązany jest ponosić koszta utrzymania dziecka nieślubnego aż do czasu uzyskania przez nie pełnoletności, z wyjątkiem wypadku wcześniejszego usamodzielnienia się dziecka lub wcześniejszego zamążpójścia córki. Udział ojca w łożeniu na utrzymanie dziecka nieślubnego określa się według jego stanu majątkowego, stanowiska społecznego matki dziecka i jej sytuacji materjalnej. Jeżeli matka żąda od ojca zwrotu kosztów utrzymania za czas miniony, to ojciec obowiązany jest je zwrócić tylko za ostatni rok. Do kosztów utrzymania dziecka dolicza się koszta utrzymania matki, jeżeli ze względu na konieczność roztoczenia opieki nad dzieckiem. nie może się ona oddać pracy zarobkowej. Poza tem ojciec dziecka nieślubnego obowiązany jest matce, która nie posiada dostatecznych środków, pokryć niezbędne wydatki wynikłe z ciąży i rozwiązania i utrzymywać ją do czasu powrotu do zdrowia; zwrotu takich wydatków może się matka domagać w ciągu roku od dnia rozwiązania.

Zamiast wpłat perjodycznych na utrzymanie dziecka, możliwa jest zapłata jednorazowa za zgodą obu zainteresowanych stron i władzy opiekuńczej, z zachowaniem należytych środków zabezpieczających wydatkowanie wpłaconej przez ojca sumy zgodnie z jej przeznaczeniem. Ojciec, który dostarcza środków na utrzymanie dziecka, ma prawo do nadzoru nad utrzymaniem i wychowaniem, a wrazie ustanawiania opieki nad dzieckiem, może żądać, żeby opiekunem mianowano jego. Uprawnienie, to jest nadanie dzieciom nieślubnym praw

dzieci ślubnych, może nastąpić przez późniejsze pobranie się rodziców.

Przysposobienie dozwolone jest każdej osobie (z wyjątkiem obowiązanych do celibatu), która nie ma dzieci prawych, ma skończone lat 30 i jest przynajmniej o 18 lat starsza od adoptowanego, jest tej samej., co adoptowany, religji. Jeżeli adoptujący pozostaje w związku małżeńskim, musi uzyskać zgodę swego współmałżonka.

Adoptowany musi legitymować się zgodą na adopcję rodziców, względnie opiekuna lub kuratora, a o ile ukończył 14 lat, musi też zgodę wyrazić sam.

Dziecko własne przysposobić można pomimo posiadania dzieci prawych i bez względu na wiek przysposabiającego, oraz różnicę wieku z przysposabianym; jeżeli adoptacja następuje przed osiągnięciem pełnoletności przez dziecko, musi ono uzyskać zgodę drugiego rodzica, wyrażoną na piśmie i z podpisem uwierzytelnionym przez notarjusza. Gdyby uzyskanie takiej zgody było niemożliwe, można przysposobić dziecko dopiero po ukończeniu przez nie 21 lat, przyczem musi ono wyrazić zgodę na adoptację sposobem wyżej wskazanym.

Zgoda matki dziecka nieślubnego potrzebna jest tylko wtedy, gdy matka jest wymieniona w akcie urodzenia dziecka, lub pochodzenie dziecka od niej zostało stwierdzone przez sąd. Adoptujący może przekazać adoptowanemu swoje nazwisko; osoby płci żeńskiej niezamężne muszą uzyskać na to zgodę swoich rodziców. Przysposobiony nabywa wszelkie prawa i dotyczą go wszelkie obowiąz' dziecka ślubnego.

B. zabór austrjacki.

Za dzieci ślubne uważa się wszystkie te dzieci, które urodzą się nie wcześniej jak w 7-ym miesiącu po zawarciu małżeństwa i nie później jak w 10-tym miesiącu po śmierci męża lub rozwiązaniu małżeństwa; dowody nieślubności są w tych wypadkach dopuszczalne. Rodzice obowiązani są swoje dzieci utrzymywać, wychowywać, rozwijać fizycznie i umysłowo; utrzymanie dzieci jest przedewszystkiem obowiązkiem ojca, staranie zaś o zdrowie i ciało obowiązkiem matki. Jeżeli rodzice separowani lub rozwiedzeni nie ułożyli się co do sprawowania pieczy nad wspólnemi dziećmi, decyduje o tem sąd, uwzględniając interes dzieci, zawód i przymioty rodziców, oraz przyczyny rozłączenia. To z rodziców, które zostało pozbawione pieczy nad dziećmi, może się z niemi widywać; utrzymanie wszystkic dzieci obciąża ojca; jeżeli nie ma on majątku — matkę, a w dalszym ciągu — dziadków ze strony ojca i dziadków ze strony matki. Rodzice mają prawo kierować działaniami swych dzieci, a wrazie potrzeby karać je w sposób umiarkowany i nieszkodliwy dla zdrowia, dzieci winny okazywać rodzicom uszanowanie i posłuszeństwo.

Ojcu, jako głowie rodziny, przysługują w stosunku do dzieci jeszcze pewne prawa szczególne. Może on niedojrzałe dziecko przygotowywać do wybranego przez siebie zawodu; o ile dziecko po ukończeniu 14-go roku życia wykaże zamiłowania odmienne i nie uzyska aprobaty ojca, może zwrócić się o rozstrzygnięcie do sądu. Ojciec zarządza majątkiem dziecka, a jeżeli jest do zarządu niezdolny lub osoby, od których dzieci coś otrzymały, od zarządu go wyłączą, zastępcę wyznacza sąd. Dochody z majątku dziecka przeznacza się przedewszystkiem na jego wychowanie; nadwyżkę lokuje się na procent — co roku zarządca obowiązany jest złożyć rachunki.

Jeżeli nadwyżka jest nieznaczna, a majątkiem zarządza ojciec, może ją zużyć w sposób dowolny.

Dziecko małoletnie, którego rodzice nie utrzymują u siebie, może swobodnie rozporządzać wszystkiem, co nabędzie przez swą pilność lub otrzyma od innych po ukończeniu lat 14. Dzieci pozostające pod władzą ojca lub matki, nie mogą bez ich zgody zaciągać żadnych zobowiązań, wyjątek stanowi dziecko, którego rodzice nie utrzymują u siebie, może ono bowiem zobowiązać się umową do świadczenia usług. Małoletność dzieci trwa do ukończenia 24-go roku życia. Jeżeli rodzice nie mogą się sami utrzymać, obowiązek dostarczenia im odpowiednich środków ciąży na dzieciach.

Domniemanie nieślubności dziecka zachodzi, jeżeli narodziło się ono przed upływem 6 miesiący od zawarcia małżeństwa, albo po upływie 10 miesięcy od jego rozwiązania, jednak w pierwszym wypadku dla powstania tego domniemania potrzeba jeszcze, żeby mąż sądownie zaprzeczył ojcostwa w przeciągu 3 miesięcy od chwili, gdy dowiedział się o narodzinach. W tym samym terminie musi mąż zaczepić ślubność pochodzenia, jeżeli dziecko narodziło się w czasie właściwym, uzasadniającym domniemanie pochodzenia z prawego łoza, a mąż chce udowodnić, że tego dziecka spłodzić nie mógł.

W wypadku takim ustanawia się kuratora, którego zadaniem jest obrona pochodzenia ślubnego. Dla uznania dziecka za nieślubne nie wystarcza ani samo przeprowadzenie dowodu, że matka popełniła cudzołóstwo, ani też jej oświadczenie, że dziecko nie pochodzi od męża. Jeżeli mąż umrze przed upływem 3 miesięcy od narodzenia dziecka, prawość pochodzenia mogą zaczepić jego dziedzice, którzyby mogli odnieść jakiś uszczerbek w swych prawach, prawo to nie istnieje, gdy mąż przed śmiercią uzna sądownie dziecko za własne.

RACHUNKOWOŚĆ GOSPODARCZA

IZA MANDUKOWA.

Umiejętność zapisywania wydanych pieniędzy i nabytych za nie przedmiotów, czyli racjonalna rachunkowość. Inwentarz. Kasa. Kartoteki.

Jaka powinna być rachunkowość domowa. Spis inwentarza, jako podstawa do założenia książek. Majątek i długi rodziny. Przykład. Zestawienie majątkowe. Przykład.

Pierwszą naszą czynnością po zestawieniu budżetu winno być zaprowadzenie rachunkowości domowej. Na wstępie naszych rozważań dowiedziałyśmy się, co to jest rachunkowość. Obecnie, wiedząc, jakiego rodzaju gospodarstwo prowadzimy, musimy się zastanowić, ile i jakie książki rachunkowe, kartoteki bądź spisy prowadzić, aby pomóc naszej pamięci. Rozumie się, że małe gospodarstwo nie wymaga pod tym względem bardzo szczegółowych rachunków, gdyż pani domu sama, bez pomocy obcej zajmuje się domem, sama pilnuje swego majątku; odpada zatem potrzeba ciągłej kontroli rachunkowej. Natomiast większe gospodarstwa, mające duże zasoby w majątku ruchomym i trzymające służbę, muszą tak zaprowadzić rachunkowość, aby ułatwić sobie nietylko zachowanie równowagi budżetowej, ale i sprawdzanie i dozorowanie personelu.

Doświadczona pani domu sama zorjentuje się i uzna, jaką rachunkowość zaprowadzić u siebie, lub też jak ją zmieniać i ulepszać, naginając do własnych potrzeb.

W każdym wypadku jednak, czy to się tyczy gospodarstw małych czy dużych, rachunkowość powinna mieć jednakowe zalety, a mianowicie powinna być: 1) łatwa do prowadzenia przez każdą panią domu, umiejącą czytać, pisać i rachować; 2) racjonalna, czyli przemyślana i odpowiadająca potrzebom danej rodziny; 3) dokładna i zwięzła, to znaczy zawierająca całokształt naszych czynności pieniężnych i gospodarskich, ujętych w jasną i treściwą formę, bez zawiłych rubryk i wyliczeń, i zabierająca jaknajmniej czasu i uwagi i 4) przejrzysta, czyli dająca w każdej chwili odbicie naszych czynności: wpływów i wydatków, stanu kasy i stanu majątku.

Przystępując do zaprowadzenia rachunkowości i założenia różnych książek i kartotek, musimy się zastanowić, jak się do tego zabrać.

Gdybyśmy zaczynały odrazu, bez żadnych zasobów, nasze gospodarstwo, to rozumie się, nie byłoby nic łatwiejszego, jak zapisać do książki kasowej pozycję pierwszych naszych wpływów gotówkowych i z tego rozchodować na utrzymanie domu i t. p. wydatki, zapisując gotówkę na rozchód w książce kasowej, a nabyte równowartości do innych książek i kartotek.

W rzeczywistości jednak trudno sobie wyobrazić gospodarstwo nawet u młodych osób, rozpoczynających dopiero życie rodzinne, aby nie posiadało ono wartości, godnych zanotowania i pilnowania.

Dlatego też, czy to młode panie domu, które nie prowadziły żadnej jeszcze rachunkowości, czy też gospodarstwa istniejące oddawna i prowadzące tylko notatki pobieżne, gdy powezmą zamiar zaprowadzenia u siebie rachunkowości domowej na podstawach racjonalnych, muszą to rozpocząć od *spisania inwentarza* i sporządzenia *zestawienia majątkowego.*

Spis inwentarza jest to szczegółowe spisanie wszystkich wartości gotówkowych i niegotówkowych, czyli całego majątku oraz wszystkich zobowiązań, czyli długów, i służy w tym celu, aby się dowiedzieć, co posiadamy w chwili założenia książek, co mamy do wyliczania się, do zachowania i pilnowania, i od czego te książki zacząć.

Spis inwentarza robi się w ten sposób, że na zwykłym buchalteryjnym trzyrubrykowym arkuszu papieru spisuje się grupami wszystkie te wartości, które w danej chwili posiadamy, treściwie i zwięźle opisując więcej cenne przedmioty, podając ich liczbę oraz wartość rzeczywistą, wyrażoną w walucie polskiej. Za wartość rzeczywistą przyjmujemy albo cenę nabycia, jeżeli przedmioty są nowe, niedawno kupione i niezużyte, albo naszą ocenę w chwili sporządzania inwentarza, a więc już z pewnem potrąceniem od ceny nabycia na zużycie, czyli z t. zw. amortyzacją. Szczegółowe kwoty wypisujemy w pierwszej rubryce, dodajemy następnie każdą grupę majątku oddzielnie i wyrzucamy sumy do rubryki drugiej.

Podobnie spisujemy wszystkie nasze długi, pozycje szczegółowe zapisując również w pierwszej rubryce, a sumy wyrzucając do rubryki trzeciej.

Na *majątek rodziny* mogą się składać różne wartości, które podzielić możemy na różne grupy według własnego uznania, przedewszystkiem jednak rozróżnić musimy wartości *gotówkowe* i *niegotówkowe,* czyli rzeczowe. Do majątku gotówkowego zaliczamy posiadane w kasie pieniądze oraz wszystkie te wartości, które łatwo mogą być zamienione na gotówkę. Mogą to być nasze oszczęd-

ności, które dla oprocentowania i zabezpieczenia umieszczamy w bankach lub kasach oszczędnościowych, na rachunkach bieżących lub na książeczkach oszczędnościowych, następnie wkłady ubezpieczeniowe, składki do kas emerytalnych, pożyczki hipoteczne lub wekslowe, udzielone przez nas; papiery procentowe i t. p. Majątek niegotówkowy obejmuje wszystkie wartości rzeczowe, które dzielą się na nieruchomości, jak domy, place w mieście, posiadłości wiejskie i działki podmiejskie, zaś do ruchomości zaliczamy wszystkie inne wartości, jak meble, obrazy, dywany, książki, biżuterję, srebra i platery, szkło i porcelanę, ubrania i bieliznę, sprzęty gospodarskie, samochody, inwentarz żywy i t. p.

Na *długi rodziny* mogą się składać różne zobowiązania pieniężne, jak zaległe opłaty, składki, podatki, pożyczki nam udzielone na weksle, na kwity i na hipotekę lub zaciągnięte w kasach pożyczkowo-oszczędnościowych i w lombardach, zaległe raty za przedmioty wzięte na spłaty i t. p.

Spis inwentarza musi mieć swoje uzasadnienie w naturze, to znaczy, że każda pozycja majątku zawarta w spisie inwentarza, odpowiada albo przedmiotowi znajdującemu się w naszem mieszkaniu i gospodarstwie, albo dokumentowi, jak kwity, rachunki, wyciągi hipoteczne, książeczki kas oszczędnościowych i t. p. Długi zaś musimy notować skrupulatnie przy ich zaciąganiu wraz z terminem spłaty, albowiem dowody na nie my wydajemy naszym wierzycielom, którzy je przechowują do czasu spłaty.

Normalnie spisanie inwentarza jest czynnością jednorazową i gdy raz to dokładnie zrobimy i na tej podstawie zaprowadzimy książkę inwentarza, nie potrzebujemy tej czynności powtarzać, za wyjątkiem rzadkich wypadków pożaru lub kradzieży, kiedy dla sprawdzenia braków i stwierdzenia strat poniesionych, musimy zrobić spis ponownie, porównać z księgą inwentarzową i dopiero wtedy obliczyć braki i wysokość strat.

Data sporządzenia spisu inwentarza dla rodzin, które zakładają gospodarstwo lub zaprowadzają rachunkowość, jest dowolna. Zwykle zaś spis inwentarza potrzebny nam jest w dniu 31 grudnia każdego roku, gdyż w tym dniu zamykamy rachunki za okres całego ubiegłego okresu rocznego i na podstawie spisu inwentarza przystępujemy do sporządzenia zestawienia majątkowego.

Zestawienie majątkowe jest to określenie naszego stanu majątkowego, albo inaczej — naszego stanu posiadania i wykazanie, jaki jest nasz rzeczywisty majątek w danej chwili. Czynimy to w ten sposób, że dodajemy wszystkie pozycje majątku i oddzielnie wszystkie pozycje długów, od sumy majątku odejmujemy sumę długów. Otrzymana różnica będzie stanowić przewyżkę majątku nad długami, czyli wysokość w danej chwili naszego rzeczywistego, czystego majątku.

Z zestawienia majątkowego, prowadzonego z roku na rok, dowiadujemy się, czy nasz stan posiadania czyli majątek rzeczywisty zwiększył się, czy zmniejszył w porównaniu z ubiegłym rokiem. Każde zwiększenie będzie dla nas bodźcem do dalszej pracy i oszczędności, każde zmniejszenie — poważną przestrogą, że źle gospodarujemy i że należy wszelkiemi siłami zapobiec dalszemu zubożeniu rodziny.

ZESTAWIENIE MAJĄTKOWE

MAJĄTEK		DŁUGI	
1. Kasa	zł. 223.70	Wierzyciele	zł. 1578.—
2. Oszczędności w kasach	„ 11051.55	Rzeczywisty albo czysty majątek	„ 29378.25
3. Nieruchomości	„ 5000.—		
4. Dłużnicy	„ 2000.—		
5. Biżuterja	„ 1800.—		
6. Ruchomości	„ 6095.—		
7. Ubrania i bielizna	„ 4296.—		
8. Zapasy	„ 490.—		
	zł. 30956.25		zł. 30956.25

Przykład. Na podstawie powyższych wyjaśnień zaprowadzamy rachunkowość domową rodziny, dla której ułożony został budżet w rozdziale poprzednim.

Pani domu w porozumieniu z mężem postanowiła ulepszyć dotychczasowy sposób prowadzenia rachunków i kontroli domowych przez zaprowadzenie racjonalnej rachunkowości od dnia 1-go stycznia 1930 roku. Oboje przeto sporządzili spis inwentarza: pan domu spisał stan swej kasy i oszczędności rodziny, pani domu spisała stan swej kasy domowej oraz ruchomości i wszelkie przedmioty wartościowe, znajdujące się w mieszkaniu.

Dla braku miejsca w powyższym spisie inwentarza podaję tylko pobieżne jego części składowe, w rzeczywistości taki spis jest zwykle bardzo obszerny. Mając spisany inwentarz, możemy zrobić zestawienie majątkowe.

SPIS INWENTARZA

w dniu 1 stycznia 1930 roku

		TREŚĆ	Wyszczególnienie		Majątek		Długi	
			zł	gr.	zł.	gr	zł.	gr.
		A. MAJĄTEK						
1		KASA: gotowizna w kasie pana	65	30				
		„ „ „ pani	158	40	223	70		
2		OSZCZĘDNOŚCI:						
		P. K. O., książeczka Nr. 2745, Saldo na d. 1/I-30 r. . .	7345	80				
		Kasa Oszczędności m. W-y, książeczka Nr. 26748, Saldo na 1/I-30 r.	2854	—				
		Papiery procentowe:						
		5% P. Poż. Dolarowa 10 sztuk po kursie 65	650	—				
		8% Listy Zast. m. W-y, 3 sztuki po kursie 67/25 . . .	201	75	11051	55		
3		NIERUCHOMOŚĆ:						
		Plac w Skolimowie, 715 m/m kw. Nr. hipot. 4228 i t. d.			5000	—		
4		DŁUŻNICY:						
		Pożyczka hipotecz. na dom w Kaliszu Nr. i t. d. . . .			2000	—		
5		BIŻUTERJA:						
		Brosza antyk z turkusami i perłami	300	—	1800	—		
6		RUCHOMOŚCI:						
	a	Meble.						
		Jadalnia: kredens, stół, stolik, 12 krzeseł	1500	—	3600	—		
	b	Obrazy, dywany i inne ozdoby i pamiątki			580	—		
	c	Książki, w/g katalogu wartość ogólna			230	—		
	d	Srebra i platery:						
		Cukiernica srebrna Ludwik XVI i szczypce	300	—	1080	—		
	e	Porcelana i szkło:						
		Serwis na 12 osób, niekompletny 104 sztuki	30	—	130	—		
	f	Sprzęty i naczynia kuchenne:						
		Kredens kuchenny, nowy	175	—	475	—		
7		UBRANIA I BIELIZNA:						
	a	Ubrania pana						
	b	„ pani						
	c	„ syna						
	d	Bielizna stołowa						
	e	„ pościelowa						
	f	„ osobista, pana, pani i syna						
	g	„ kuchenna			4296	—		
8		ZAPASY:						
	a	Spiżarnia						
	b	Piwnica			490	—		
		B. DŁUGI						
1		WIERZYCIELE:						
		II i III raty na futro pani w firmie	1500	—				
		Inne drobne zobowiązania pana	78	—			1578	—
		Razem			30956	25	1578	—
		Przewyżka majątku					29378	25
					30956	25	30956	25

Przykład. Pani i pan domu, jak było już powiedziane, podzielili między siębie budżet domowy. Z podziału tego wynika, że pani domu zarządza częścią majątku spisanego w inwentarzu, tyczącą się domu i gospodarstwa i dla tego działu zakłada rachunkowość. Po zastanowieniu zdecydowała zaprowadzić u siebie dla czynności gotówkowych *kasę* i do niej pomocniczą *książkę kuchenną*, a dla niegotówkowych — *inwentarz* oraz *spisy* i *kartoteki.*

GRUPA VI — WYKŁAD 6

ORGANIZACJA PRACY

Inż. IRENA LASKOWSKA.

Zasada wydajności: zdrowy sąd; rada kompetentna; rozkład w sposobie działania.

II. ZASADA WYDAJNOŚCI: ZDROWY SĄD

Zasada zdrowego sensu jest bodaj, czy nie najważniejszą ze wszystkich. Można nawet uważać, że wszystkie pozostałe są wnioskami, jakie się narzucają same, gdy dobrze wmyślimy się w jej treść.

Zasada ta każe nam przedewszystkiem *przewidywać i zachowywać umiar.*

Przykładów, w jaki sposób mści się ten brak zdrowego sądu, nasuwa się mnóstwo. I niestety, wykroczenia, przeciwko niemu popełniane, są znacznie częściej przez kobiety niż mężczyzn, prawdopodobnie dlatego, że inny układ warunków życiowych wyrabia w mężczyźnie zdolność wyciągania daleko idących wniosków.

Jako dobitny przykład mogą służyć wyścigi. Wiemy, że wygrywa w nich nie ten, który bieg prowadził od startu, lecz ten, który potrafił tak unormować swoje tempo, żeby mu starczyło sił aż do mety.

W życiu codziennem wciąż trwa wyścig pracy. I wygrywają w nim nie ci, którzy szarpią swe siły, zmuszając się do nadmiernych wysiłków, zarówno jak nie wygrają go ci, którzy pobłażają swemu lenistwu. U mety staje ten, kto unormował ilość swojej pracy i pracował równo, nie forsując tempa, ani nie zwalniając.

Zrozumiano to w życiu przemysłowem. Wprowadzono zasadę 8-godzinnego dnia roboczego, wychodząc z założenia, że to jest norma, powyżej której zaczyna się nadmierny wysiłek. Również my, układając rozkład swoich zajęć, powinnyśmy dążyć do rozplanowania ich w zakresie 8 godzin.

Gdy mowa o zachowaniu umiaru, nasuwa się kwestja, czy nie należałoby w myśl tej zasady, która rozdzieliła pojęcia odwagi i brawury — żądać, by i w ofiarności kierowano się poczuciem logiki i zdrowego sensu? Czy słuszne jest ponoszenie znacznych ofiar dla osiągnięcia rzeczy błahych? W życiu rodzinnem nie powinna ustępować stale jedna tylko strona. Zdrowy sąd, który w tym wypadku będzie jednoznaczny ze sprawiedliwością, wymaga, by ustąpiła ta, której ofiara jest mniejsza. Mam tu na myśli te panie, które ślepo ulegają swoim mężom lub dzieciom. Nie doradzam bynajmniej ostrych środków, lecz należy odpowiednio oddziaływać na otoczenie, przyzwyczajając je do liczenia się z naszem zdaniem. Jak każdy system pedagogiczny, tak i ten wymaga taktu, jasnego sformułowania, do czego dążymy i logicznego umotywowania swego stanowiska. Ustępstwa w życiu są konieczne, ale muszą być czynione rozsądnie. Pamiętajmy, że im dalej idzie rezygnacja jednej strony, tem większe stają się wymagania drugiej.

Nie chcę bynajmniej uchybiać szczytnym hasłom samozaparcia się i ofiarności, jakie nam przekazała tradycja kobiety-polki. Jednakże nie można zaprzeczyć, że idea rezygnacji musi być oparta na zdrowym sądzie — w przeciwnym bowiem razie może w pewnych wypadkach doprowadzić do sankcjonowania bierności.

W myśl zasady zdrowego sądu musimy koniecznie wyrabiać w sobie zmysł pozytywnego krytycyzmu w stosunku do własnych poczynań. Jako jaskrawy przykład może tu posłużyć fakt następujący: pani domu słyszy niejednokrotnie o tem, że opłaca się użycie gazu w kuchni. Instaluje zatem piękną kuchnię gazową, oczekując nadzwyczajnych rezultatów. Po miesiącu smutne rozczarowanie — i wyrzekanie pod adresem gazowni i doradców w osobach znajomych. A jednak rezultaty mogły być dodatnie, a że tak nie jest, winę ponosi sama pani domu, która nie zastanowiła się nad tem, czy Marysia lub Kasia potrafi się odpowiednio z gazem obchodzić. Jakże często spotykamy się z tem, że zachwalane przyrządy leżą bezużytecznie: są one „nic nie warte“ dlatego tylko, że służba, a nawet nieraz i pani domu nie zna zasady ich budowy i nie umie z niemi się obchodzić. Również w dziedzinie robienia zapasów zimowych często grzeszymy brakiem zdrowego sądu: np. kwasimy dużą ilość kapusty, nie licząc się z tem, że piwnica nasza

nie odpowiada stawianym wymaganiom, lub skupujemy jaja, nie myśląc o tem, że decydującym czynnikiem w przechowywaniu jest wiek jaja, co do którego w mieście nigdy nie mamy pewności.

Śmiało powiedzieć można, że w czasach obecnych rozsądek i praktyczna inteligencja gospodyni przyczyniają się w największym stopniu do prawidłowego biegu życia domowego. Bez zdrowego sądu i umiaru w postępowaniu niesposób zadośćuczynić wszystkim — tak różnorodnym jego wymaganiom.

III. ZASADA WYDAJNOŚCI: RADA KOMPETENTNA

Trzy pierwsze zasady wydajności tworzą ze sobą logicznie nierozerwalną całość. Z chwilą bowiem, gdy wytkniemy sobie jasno cel, do którego dążymy, gdy krytycznie rozważamy wszelkie możliwości i sposoby jego realizacji, bezwątpienia nasunie się nam nieraz potrzeba pomocy ze strony osoby bardziej doświadczonej. Niestety, wiele kobiet lubi zasięgać opinji na prawo i na lewo, w rezultacie czego gubią się nieraz w rozbieżnych radach. O wiele słuszniejsze byłoby zasięgać rady u osób fachowych, a więc przedewszystkiem korzystać z książek lub czasopism specjalnych.

W literaturze powojennej mamy już szereg książek specjalnych, poświęconych prowadzeniu gospodarstwa domowego; wystarczy zatem zażądać katalogu z księgarni. Ze względu jednak na to, że książki takie z natury rzeczy muszą być swego rodzaju encyklopedją, niektóre działy bywają potraktowane w sposób mniej wyczerpujący na korzyść innych, bliższych autorce. Korzystniejszem zatem będzie korzystanie z czasopism fachowych, które kolejno omawiają najróżnorodniejsze działy pracy domowej, powierzając je specjalistom. Obecnie wszystkie czasopisma kobiece poświęcają sporo miejsca gospodarstwu domowemu.

Rada Naczelna Gospodarczego Wykształcenia Kobiet, skupiająca wszystkie organizacje, pracujące nad usprawnieniem gospodarstwa domowego, przystąpiła do uruchomienia Instytutu Gospodarstwa Domowego na wzór istniejących już zagranicą. Zadania Instytutu będą polegały — między innemi — na: udzielaniu porad w zakresie gospodarstwa domowego, prowadzeniu doświadczeń naukowych i praktycznych, mających na celu wypróbowywanie i udoskonalanie wszelkich sprzętów, przyrządów oraz metod pracy w gospodarstwie domowem, ponadto na organizowaniu wszelkiego rodzaju kursów, wykładów, księgozbiorów i t. p.

Widzimy więc, że z czasem instytut ten stanie się najbardziej kompetentnym doradcą.

Wobec tego, że narazie zamierzamy poprzestać na artykułach z czasopism, musimy się zastanowić nad tem, w jaki sposób ułatwić sobie znalezienie ich w odpowiedniej chwili. Niemożliwem bowiem jest w tym wypadku poleganie na pamięci ;trzeba te artykuły zanotować i to nie byle jak, w jakimś zeszyciku, między setkami różnobarwnych notatek, ale w ten sposób, byśmy w każdej chwili mogły do nich trafić. W tym celu niezbędne jest założenie *kartoteki* artykułów. Kartoteka ta składać się powinna z dużej ilości kartek jednakowego formatu, ustawionych w pudełku odpowiedniej wielkości. Kartki te przedzielamy nieco większemi, na których oznaczono działy. Najsłuszniej będzie, gdy każda pani domu obmyśli sobie sama podział na działy; dla przykładu podajemy następujący:

1. Bibljografja — notujemy książki, które chcemy przy sposobności nabyć, poznawszy je z recenzji.
2. Dietetyka — artykuły treści ogólnej o odżywianiu.
3. Przepisy kucharskie.
4. Zapasy śpiżarniane i piwniczne.
5. Porządki.
6. Pranie.
7. Roboty ręczne — notujemy wzory, które się nam podobały.
8. Urządzenie mieszkania.
9. Organizacja pracy.
10. Rachunkowość domowa.
11. Wskazówki higjeniczne.
12. Nauka o dziecku.
13. Różne.

Wypisujemy kolejno tych 13 pozycyj na kartkach dużego formatu; gdy znajdziemy artykuł, bliżej nas obchodzący, wpisujemy jego tytuł, nazwę i numer czasopisma i wkładamy do odpowiedniego działu.

Kartoteka posiada bezwzględną wyższość nad innymi sposobami notowania: w każdej chwili możemy kartkę bezużyteczną usunąć, zniszczoną zastąpić świeżą lub dodać nową.

Format kartek został ustalony przez Sekcję Gospodarstwa Domowego przy Instytucie Naukowej Organizacji na 10 cm. (wysokość) × 15 cm. (długość) jako najwygodniejszy.

Gorąco polecamy założenie specjalnej kartoteki — książki kucharskiej. Krótkie przepisy — jak np. znany powszechnie przepis p. Elżbiety na konserwę z pomidorów—możemy czy to przepisać na taką kartkę, czy nawet wyciąć z gazety i nakleić. Najwygodniej nad stołem kuchennym umieścić haczyk, na którym wieszamy taką kartkę na czas pracy. Unikniemy wtedy zbrudzenia lub zarzucenia przepisu.

IV. ZASADA WYDAJNOŚCI: ROZKŁAD W SPOSOBIE DZIAŁANIA.

Czwarta zasada wydajności głosi: nim przystąpisz do wykonywania bardziej złożonej czyn-

ności, musisz dokładnie opracować plan poszczególnych jej etapów. Jest to bezsprzecznie jedna z najbardziej podstawowych zasad. W wielu wypadkach zrozumiano jej znaczenie: nie sposób naprzykład wyobrazić sobie szkoły, w której nie przytrzymywanoby się pewnego ustalonego rozkładu zajęć. Również sprawne funkcjonowanie kolei żelaznych oparte jest na szczegółowem rozplanowaniu terminów odjazdu i przyjazdu poszczególnych pociągów na każdą stację. Dowolność tych terminów byłaby bezwątpienia przyczyną katastrof i nieopisanego zamętu.

Ułożenie takiego rozkładu czynności zgóry na przeciąg dłuższego czasu pozwoli pani domu wykonywać swe zajęcia prędzej, z mniejszem napięciem nerwów; niejednokrotnie po skończeniu jednego zajęcia zastanawiamy się nad wyborem następnego, decydując się nieraz na rozpoczęcie nie tego, które rozpocząć należało; w rezultacie przerywamy je, bierzemy się do innego i t. p., lub musimy wykonać parę rzeczy na ostatnią chwilę, gdyż nie przewidziałyśmy ich w porę. W rezultacie śpieszymy się, robimy „na gwałt", podnosząc zamęt dookoła, denerwujemy siebie i otoczenie, tracąc później czas na wyprowadzenie domu z chaosu, w jaki go niepotrzebnie wprawiłyśmy. Ileż razy, mając coś załatwić w danej dzielnicy miasta, przypominamy sobie, że my same lub ktoś z domowników był tam bardzo niedawno w innej sprawie — i że obie te sprawy można było załatwić równocześnie, nie tracąc czasu na ponowne przejście. Kiedyindziej znów niewykonanie czegoś w terminie pociąga za sobą cały szereg kłopotów i dodatkowych zajęć.

Takie same kłopoty ponosi pani domu jak i służąca, przyczem trzeba przyznać, że praca tej ostatniej bywa ogromnie utrudniona przez chaos, panujący w rozkładzie dnia pani domu i pozostałych domowników. Np. służąca nie wie, czy śniadanie podać na godzinę 8-mą rano, czy 9-tą, wobec czego szykuje je na 8-mą i przez godzinę nie może zabrać się do systematycznej pracy, gdyż ustawicznie myśli o podaniu śniadania. Z tego wszystkiego jasno wynika, że pani domu musi ułożyć plan dnia zarówno dla siebie, jak dla służącej.

Nie należy jednak pojmować planu dnia jako wyłączne wyznaczenie zajęć, które w ciągu dnia muszą być wykonane i ustalenie ich kolejności. Plan ten na nic się nie zda, jeżeli nie poprzedzi go ustalenie czasu, w ciągu którego każda czynność może być wykonana, w przeciwnym razie plan ten nie będzie miał żadnego praktycznego znaczenia.

GRUPA IX WYKŁAD 6

KUCHNIA CODZIENNA

PANI ELŻBIETA.

Mięsa i ryby gotowane i sosy do nich. Mięsa duszone.

Aby otrzymać smaczną sztukę mięsa, lub mięso w potrawce, jędrną, łupką rybę, należy je przedewszystkiem gotować w jednym, całym kawałku nie krająć na części, jak to czyni wiele kucharek. Następnie wkładać we wrzący smak lub wodę, aby białko na powierzchni natychmiast się ścięło, przez co mięso czy ryba pozostają soczyste w środku. Duszenie drobiu i mięsa w cząstkach stosowane do potrawek (ragouts) w kuchni francuskiej omówię obszerniej w dziale mięsiw duszonych. Wybrane z rosołu czy smaku mięso lub rybę, przykrywamy natychmiast dużą pokrywą, miską, lub złożonem w kilkoro, zwilżonem wodą płótnem, aby nie obeschły do chwili przyrządzenia odpowiedniego sosu.

Krajemy sztukę mięsa dopiero na chwilę przed podaniem, zawsze wpoprzek włókien, aby przy jedzeniu było kruche. Najlepiej ugotowane mięso, pokrajane wzdłuż włókien, będzie niesmaczne, jakby rozgotowane. Sztukę mięsa można podawać bądź polaną sosem na półmisku, bądź też ułożoną na nim i obłożoną garniturem z jarzyn, a sos do niej oddzielnie w sosjerce.

Jeżeli chodzi o jakieś specjalnie w domu lubiane sosy, można częścią takiego sosu polać obficie sztukę mięsa, część podać dodatkowo w sosjerce. Wszelkie mięso przeznaczone na potrawkę należy krajać też dopiero wtedy, kiedy sos mamy już przygotowany.

Kurę, kaczkę, podróbka z nich, cielęcinę, prosię lub baraninę pokrajane ładnie i zawsze, z zachowaniem zasady, wpoprzek włókien, wkładamy na kilka minut do sosu, rozgrzewamy w nim, nie gotując, poczem kawałki mięsa przekładamy na półmisek i polewamy resztą sosu. Ponieważ w potrawkach sos stanowi wyraźnie najważniejszą część potrawy, robi się on zwykle obfity i o ile półmisek nie jest specjalnie głęboki, należy część jego podać w sosjerce. Jest to szczególniej niezbędne, o ile potrawkę się okłada ryżem, kaszą perłową lub krakowską, gdyż te dodatki wymagają bardzo dużej ilości sosu. Zwykle nawet dzieli się sos (oczywiście na oko) na trzy części. Jedną się polewa mięso, drugą ułożoną obok lub około niego kaszę a trzecią podaje się jeszcze w sosjerce. Grzanki zrumienione na

maśle. lub fleuroniki z francuskiego ciasta, stanowiące czysty dodatek do potrawek powinny być zupełnie suche i chrupiące. Okładamy niemi zupełnie gotowy półmisek w chwili podania go na stół. Chodzi o to, aby przez zetknięcie się z sosem, grzanki te nie rozmiękły i nie utraciły kruchości.

Podstawą sosów jest smak mięsny, jarzynowy lub grzybowy na których je robimy, a zatem taki sam smak, jaki używamy na zupy. Mówię tu o sosach do mięs i ryb gotowanych, — przy mięsach duszonych sos powstaje w inny sposób.

Ażeby nadać sosom należytą zawiesistość, — nieco większą niż zupom, jednak zawsze taką, żeby sos swobodnie spływał z łyżki, pozostawiając na niej tylko cienką, pokrywającą metal warstwę, używamy jak przy zupach zaprawki czy zasmażki. Łyżkę masła i łyżkę mąki zasmażamy w rondelku, nie na patelni, bo sos robiony na patelni będzie miał kolor brudny. Tę zasmażkę rozprowadzamy zimnym płynem. dokładnie mięszamy i wolno zagotowujemy, nie przestając mięszać. Wlewając do zasmażki płyn gorący, otrzymamy zawsze sos pełen klusek, tymczasem właśnie gładkość sosu, to co francuzi nazywają „velouté“, stanowi jego największą zaletę. Jeżeli sos ma być biały, zasmażamy mąkę z masłem lekko tylko, do chwili ich połączenia, na sosy rumiane należy mąkę z masłem smażyć aż do chwili zarumienienia (nie przypalenia!), lub też używać mąki prażonej, czyli oddzielnie na sucho zrumienionej na patelni. Zamiast rumienienia mąki bądź z masłem, bądź na sucho możemy sosom nadać kolor rumiany zapomocą kilku kropel płynnego karmelu, którego buteleczka powinna zawsze być pod ręką w kuchni. Karmel ten robi się w sposób następujący. Kopiastą łyżkę cukru-kryształu, sypiemy na patelnię i stawiamy na blasze. Gdy cukier się rozpuści i zacznie rumienić poruszamy patelnią na wszystkie strony aby się równo rumienił. Gdy ma ładny bronzowy kolor dolewamy (ostrożnie bo mocno pryska) parę łyżek wody i mięszamy od dna drewnianą łyżką (metalowa się stopi). Dodajemy jeszcze kilka łyżek wody i gotujemy wolno, wciąż mięszając aż się cały karmel rozpuści. Ostudźony zlewamy do buteleczki i trzymamy do użytku. Jeżeli w skład sosu wchodzi cebula to ją zwykle zasmażamy w maśle. Przed dodaniem doń mąki, na biało jeśli sos ma być biały, na rumiano do rumianego. Zależnie od tego czy cebula ma dodać tylko smaku, czy też stanowić widoczną przyprawę sosu ucieramy ją na tarce lub też krajemy w cienkie płatki. Również smaczne jest jeśli podsmażymy na maśle pieczarki lub inne grzyby służące do zaprawy sosu. Przeciwnie wszystkie inne dodatki jak to kapary, korniszony, grzybki marynowane, szyjki rakowe, trufle, chrzan i t. p. wkładamy do już gotowego sosu i zagotowujemy z nim razem. Lepiej jest zrobić sos zbyt rzadki i potem mu dać zgęstnieć, wolno gotując na brzegu blachy, niż zrobić gęsty klajster i być zmuszonym potem go rozprowadzać płynem. Śmietanę wkładamy do sosu na sam koniec i raz tylko sos z nią zagotowujemy. Długo gotowana śmietana może zamienić się w masło, pływające na powierzchni, przyczem jej części mleczne znów się zetną w twaróg i pozostaną w sosie w postaci drobnych ziarnek psujących gładkość sosu. Zamiast śmietany zaprawiamy sos żółtkami. Żółtka użyte na sos należy bardzo starannie oddzielić od białek, które po ogrzaniu łatwo się ścinają i pozostają w sosie w postaci białych nitek. Żółtka się rozbija łyżką zimnej wody, następnie paru łyżkami sosu i dopiero wtedy wkłada w sos i ogrzewa wolno aż do chwili zgęstnienia, uważając aby się sos nie zagotował, bo by się żółtka ścięły. Gdyby mimo wszystkich starań nasz sos nie był gładki, nie pozostaje nic innego, jak przetrzeć go prędko przez sito i znów podgrzać. Chrzan i pomidory do sosów zwykle dusimy oddzielnie z masłem i dopiero potem łączymy z zaprażką i rozprowadzamy płynem.

Dodanie łyżeczki najlepszego, śmietankowego masła do sosu i wymięszania jej z sosem bez dalszego gotowania ogromnie podnosi smak każdego sosu.

Gdy sos już jest należycie gęsty i smaczny, nie należy go dłużej gotować tylko zdjąć z ognia i wraz z rondelkiem ustawić w drugi rondelek napełniony gorącą wodą, przykryć pokrywką rondelek z sosem, postawić wszystko na brzegu blachy aby utrzymać gorącą temperaturę wody bez zagotowywania, coby już spowodowało zmiany w samym sosie. Takie przechowanie sosu nazywa się w kucharstwie „au bain Marie“. Sos trzymany na blasze na sucho w dalszym ciągu gęstnieje, formuje się na jego powierzchni skorupka, śmietana zmienia w masło i wypływa na wierzch w postaci tłuszczu.

Do ryb gotowanych podaje się często zamiast sosu masło z jajami na twardo, rzadko gdzie ta przystawka jest przyrządzana dobrze. Jaja należy ugotować na twardo, ostudzić w zimnej wodzie, usiekać niezbyt drobno. Masło najlepsze, najświeższe tylko rozpuścić, sklarować, lecz nie smażyć, a tembardziej nie rumienić, do masła włożyć jaja, zagrzać tylko i natychmiast polewać tem rybę lub podawać do niej w sosjerce. Można też rybę posypać obficie siekanemi jajami, a masło czyste podać do niej oddzielnie. Nakoniec można do masła i jaj dodać zielonej pietruszeczki, bądź tą pietruszeczką posypać rybę już posypaną jajami lub bez nich. Zasmażka z łyżki masła i łyżki mąki starczy na pół do trzech ćwierci litra sosu czyli ilości dostatecznej na cztery do sześciu osób.

Mięsa duszone stanowią grupę, w której cały smak dania zależy od umiejętnego zaprawienia i wykonania.

Na mięsa duszone można używać twardszych części nie nadających się do pieczenia i smażenia,

starszych sztuk drobiu i zwierzyny, mięsa ze starszych zwierząt, nakoniec latem, kiedy mięso przywiezione, albo przyniesione z dalszego rynku nabiera przykrego zapachu, co wcale nie dowodzi aby było zepsute, mięso takie można uczynić nietylko jadalnem lecz nawet smacznem przez duszenie.

Należy odróżnić dwa pojęcia. Pieczenie w rondlu — do którego nas zmusza brak dobrego pieca lub w ogólności brak blachy kuchennej, stosowane głównie często przy gotowaniu na maszynkach gazowych i naftowych. Polega ono na zrumienieniu powierzchownem danego mięsa lub ryby i na nieco wolniejszem dopieczeniu przy ciągłem polewaniu tłuszczem, lub przewracaniu pieczonego kawałka. Przy takiem postępowaniu ścianki rondla odgrywają rolę ścian pieca, dają ciepło potrzebne do upieczenia. Duszenie jest jak gdyby gotowaniem w wyciągu z rozmaitych jarzyn i korzeni wpierw dobrze po wierzchu obrumienionego kawałka mięsa, aż do chwili gdy to mięso zmięknie i skruszeje, jednocześnie oddając większość swoich soków otoczeniu. O smaku więc dania stanowi to otoczenie, ten sos. Kombinacje smakowe dań duszonych są wprost nieograniczone. Wykonanie tych dań daje się jednak sprowadzić do kilku czynności zasadniczych. Duże, czy też małe kawałki mięsa, całe czy pokrajane na części sztuki drobiu, lub zwierzyny należy mocno zrumienić ze wszystkich stron, poczem je przekładamy wraz z tłuszczem, w którym je rumieniliśmy do rondla (najlepsze są grube, żeliwne, w których się mięso lub sos nie tak łatwo przypala), dodajemy drobno pokrajane: cebulę, jarzyny, grzyby, skórki ze słoniny lub płatki tej słoniny, grzyby suszone lub świeże, pieprzu, ziela, listek, pomidory i t. p. W każdym poszczególnym wypadku te dodatki, które nam wskazuje smak własny lub przepis, z którego w danej chwili korzystamy. Rondel nakrywamy pokrywą i dusimy jego zawartość na wolnym ogniu, często potrząsając rondlem lub nawet przewracając w nim mięso, aby nie przywarło do rondla i podlewając rosołem, smakiem z jarzyn czy grzybków lub nawet wodą, gdyż przy duszeniu powinno być dużo sosu. Taki sos należycie wysadzony należy przefasować przez sito, lub durszlak i dopiero wtedy podać go do mięsa. Gdyby jednak był za rzadki, zaprawiamy go łyżką mąki rozbitej wodą lub śmietaną, albo też czarnym czy białym chlebem, który wsypujemy do sosu i dajemy mu się rozgotować. Czasem też się podaje sos, wraz ze wszystkiemi dodatkami, niefasowany. Nie podaję tu przepisów, tylko metody postępowania.

W taki sposób się przygotowuje wszelkie pieczenie duszone, wszelkie zrazy i zraziki, większe sztuki zwierzyny, starsze sztuki drobiu i wszelkie potrawki na sposób francuski „ragouts", o których już przy mięsach gotowanych wspominałam.

Do dań duszonych należą też bigos i gołąbki nadziewane mięsem lub ryżem, o których będzie mowa przy jarzynach.

Zamiast duszenia na powierzchni blachy lub maszynki, możemy nasze dania duszone wykonać w piecykach, szczelnie zamykając rondel, a nawet oklejając brzegi pokrywy paskiem papieru lub ciastem chlebowem. Dania duszone w ten sposób zachowują cały aromat i przedstawiają mniejsze niebezpieczeństwo przypalenia, czyli wymagają mniej dozoru.

Czynnością wstępną do duszenia jest często marynowanie mięsa, polegające czasem na sparzeniu octem z korzeniami, czasem na trzymaniu w takiej marynacie dzień, lub dni kilka, czasem też na trzymaniu w zsiadłem mleku.

Rzadziej niż mięso, dusimy ryby. Ryby łatwo się rozgotowują i rozpadają, jednak w niektórych wypadkach, kiedy chcemy aby smak ryby przejął otaczającą je jarzynę, dusimy i ryby w różnych sosach. Ryby się dusi znacznie krócej od mięsa. Duszenie ryb jest właściwie tylko ich gotowaniem nie w płynie, lecz w sosie lub jarzynach i trwa tylko tak długo aż ości odstaną od mięsa.

GRUPA XIII — WYKŁAD 2

HODOWLA KWIATÓW DONICZKOWYCH

WANDA DOBRZAŃSKA.

Dobór miejsca podlewanie, zraszanie, mycie rośliny, tępienie pasożytów.

Dla początkującego hodowcy najważniejszą rzeczą jest unikanie roślin zbyt delikatnych o wybitnie zarysowanych wymaganiach indywidualnych do pielęgnacji, których nie wystarczy zamiłowanie i garść wiadomości, tu i tam zdobytych. Próby tego rodzaju kończą się zazwyczaj w sposób opłakany i po większej części zniechęca ją do dalszych usiłowań.

Zgodnie z powyższem jestem zdania, że osoby, które nie wzbogaciły jeszcze swych pobieżnych wiadomości hodowlanych praktyką, powinny zadowolnić się pielęgnowaniem roślin mniej wybred-

nych, przechodząc stopniowo do delikatniejszych i do samej hodowli. Trzeba bowiem rozróżnić pielęgnację kwiatów od hodowli kwiatów.

Pod „pielęgnacją" rozumieć należy otoczenie szeregiem systematycznych starań rośliny młodszej, czy starszej, jednakże już całkowicie wykształconej: pod „hodowlą", wyprowadzenie z nasienia, cebuli kwiatowej, kłącza, sadzonki, czy odkładu roślinki młodej, którą budzimy do życia i otaczamy umiejętną opieką od pierwszych chwil jej egzystencji.

Otóż każdy powinien zacząć od pielęgnacji, a dopiero gdy zdobędzie doświadczenie, wzbogaci swoją wiedzę specjalną szeregiem obserwacyj, wyrobi w sobie systematyczność i bezustanną zapobiegliwość, może przejść do hodowli właściwej.

Utarło się twierdzenie, że jedni mają „szczęśliwą", drudzy „nieszczęśliwą" rękę do kwiatów. Sądzę, że jest to rodzaj przesądu — „szczęście" polega bowiem jedynie na zrozumieniu potrzeb rośliny i uszanowaniu ich, „nieszczęście" na bagatelizowaniu jej potrzeb i dorywczej pielęgnacji.

Ta dorywcza pielęgnacja to największy i najzaciętszy wróg prawidłowego rozwoju i wegetacji roślin. Raz zalana potokami wody, drugi raz obumierająca w zasuszonej bryle, roślina, wegetuje cudem, aż wkońcu cud traci swą moc, a kwiat zamiera.

Przystępując do omówienia pielęgnacji roślin, musimy zrozumieć, na czem ona właściwie polega, a więc:

na doborze miejsca;

dostarczeniu roślinie jak największej ilości światła;

stworzeniu dokoła niej odpowiedniej atmosfery polegającej na unormowanej temperaturze i wilgotności powietrza;

odżywieniu rośliny w sposób wystarczający przez dostarczenie jej właściwej ziemi, nawozów pomocniczych i wody;

przesadzaniu i cięciu (o ile tego wymaga) we właściwym czasie, oraz umiejętnem wykonaniu tych zabiegów;

tępieniu pasorzytów;

utrzymaniu roślin w czystości.

Dobór miejsca polega przedewszystkiem na umieszczeniu roślin doniczkowych w pokoju o wystawie południowej, południowo-wschodniej, lub południowo-zachodniej. Pokoje północne są prawdziwym cmentarzem dla roślin doniczkowych i nie powinny być nigdy terenem hodowlanym, lub miejscem, nawet chwilowego, pobytu. Łatwo zrozumieć, że nawet w pokoju dosłownie zalanym słońcem, jedynem idealnem miejscem dla kwiatów będzie parapet okienny, lub stolik, czy żardiniera ustawione w pełnem świetle okiennem. Kwiaty ustawiamy tak, aby silnie rozwinięte, wysoko osadzone korony jednych, nie zacieniały roślin niższych, muszą też one mieć dosyć miejsca, aby mogły rozpościerać się swobodnie, nie stykając się gałązkami i liśćmi.

Jeżeli posiadamy większą ilość kwiatów doniczkowych dobrze jest rozszerzyć parapet okienny, tworząc przez to rodzaj doskonale oświetlonej oranżerji. Chcąc ustrzec parapet okienny od zniszczenia wilgocią, można ułożyć na nim podstawę złożoną z biegnących wzdłuż listewek, które przymocowujemy w dwóch końcach do poprzecznych listewek. Podstawa taka musi być zbudowana ściśle podług wymiarów parapetu okiennego.

Ustawiając doniczki, dajemy im specjalne podstawki gliniane (polewane), zaopatrzone pośrodku w wywyższenia, na których spoczywa doniczka. Ten typ podstawek, aczkolwiek bardzo praktyczny i chroniący doniczkę przed kąpielą od spodu (woda spływająca przy podlewaniu), która jest tak bardzo szkodliwa dla ogółu roślin, nie jest u nas dotąd rozpowszechniony. Sądzę jednak, że łatwo byłoby osiągnąć wyrabianie ich przez garncarzy, gdyby tylko panie doceniły praktyczność tych podstawek i żądały ich od sprzedawców. Kąpiel „od spodu", o której wspominałam powyżej, jest w wielu wypadkach powodem marnienia roślin doniczkowych — znoszą, a nawet lubią ją jedynie rośliny wodne i błotne; na inne system ten działa wprost zabójczo.

Pierwszorzędny wpływ na prawidłową wegetację rośliny ma rodzaj i wartość ziemi, w której jest posadzona. Rośliny nabyte w zakładzie ogrodniczym, lub ogrodzie handlowym, uwalniają nas od troski o dobór ziemi, aż do chwili, kiedy je przesadzać będziemy, a zatem o ziemi, jako o takiej, mówić będę obszernie przy hodowli roślin, nie przy omawianiu pielęgnacji. Natomiast dostarczenie odpowiedniego stopnia wilgoci jest zabiegiem pierwszorzędnej wagi zarówno przy pielęgnacji, jak i hodowli.

Mylnem jest twierdzenie, że roślina doniczkowa w okresie wypoczynku zimowego powinna być zasuszona. Wszystkie rośliny, które przetrzymujemy w pokojach mieszkalnych (ogrzewanych), które nie pozbywają się na zimę swej bujnej zielonej szaty, a nawet czasem w tych właśnie miesiącach zakwitają, nie mogą zadowolnić się skąpą racją wody.

Równomierna wilgotność ziemi, umiejętne jej unormowanie, to podstawa zdrowia roślin doniczkowych. Nadmiar wody powoduje łatwe zakwaszenie ziemi, wpływające tak zgubnie na korzenie — niedostatek, czyli zasuszenie bryły, to śmierć dla kwiatów.

Technika polewania polega zatem na dostarczeniu ziemi takiej ilości wody, którą wchłonąć

zdoła i na pilnem baczeniu, aby następna dawka przyszła w samą porę.

Jeżeli z jakichkolwiek przyczyn zasuszymy bryłę, co poznamy przedewszystkiem po więdnięciu liści, natychmiast po stwierdzeniu tego trzeba polać roślinę obficie i wstawić ją z doniczką do wody o pokojowej temperaturze, trzymając ją tak conajmniej godzinę. Równocześnie należy zrosić łodygę i liście.

Jeżeli roślina pomimo obfitego podlewania więdnie, znaczy to, że ziemia jest od nadmiaru wody zakwaszona. Wtedy radzimy sobie w sposób następujący: ujmujemy roślinę lewą ręką, przeprowadzając łodygę pomiędzy palcami, przewracamy doniczkę do góry dnem, uderzamy lekko brzegiem doniczki o krawędź stołu i zdejmujemy ją prawą ręką. Uwolniona z doniczki bryła ziemi okaże się napewno cuchnącą, przekwaśniałą, a korzenie będą nadgniłe. Trzeba zatem uwolnić chore korzenie z ziemi, zapomocą drewnianego, tępo zastruganego patyczka, przyciąć je ostrym nożem, przesadzić roślinę w świeżą, czystą doniczkę i świeżą ziemię, ustawić w spokojnem miejscu i podlewać czas dłuższy bardzo umiarkowanie. Jeżeli akcja ratunkowa rozpoczęta jest w porę, roślina odzyska napewno bujny i zdrowy wygląd.

Z powyższego widzimy, jak bardzo zgubnie działa na roślinę nieumiejętne podlewanie. Jakże jednak zorjentujemy się, w jakich odstępach czasu podlewać ziemię w doniczkach, gdy wierzchnia jej warstwa, dostępna dla oka, wysycha dużo prędzej, niż warstwy głębsze. Mamy na to sposób łatwy i nieomylny, a mianowicie: uderzamy nagłym, energicznym ruchem, palcami, w ściankę doniczki; jeżeli uderzeniu towarzyszy dźwięk głuchy, to nieomylny dowód, że bryła ziemi jest wystarczająco wilgotna; jeżeli dźwięk okaże się metalicznym, jasnym — bryła ziemi jest sucha i tym właśnie metalicznym dźwiękiem dopomina się o wodę.

W ten sposób orjentujemy się kiedy podlewać, a teraz pomówimy o tem, jak podlewać.

Woda do podlewania roślin powinna być doprowadzona do temperatury pokojowej — nigdy zimna, a nawet lodowata, jeżeli bierzemy ją w czasie ostrych chłodów, lub mrozów wprost z krana, a trzymana w ciepłym pokoju (niedaleko pieca), lub na słońcu. Nie można też normować temperatury przez dolewanie wody gotującej, lub gorącej przegotowanej, nie ma ona bowiem żadnych wartości odżywczych.

Podlewać trzeba po zachodzie słońca, albo bardzo wczesnym rankiem — nigdy w czasie operacji słonecznej.

Do podlewania kwiatów doniczkowych używamy niewielkich koneweczek pokojowych bez sitka. Strumień wody nie powinien padać z góry, a spływać delikatnie z konewki. Ostry strumień wody sklepuje ziemię i pozbawia wierzchnią warstwę przepuszczalności, a tem samem tamuje dopływ powietrza do korzeni.

Jeżeli już zauważymy, że roślina wymaga podlania, nie podlewajmy nigdy połowicznie, to znaczy tak, aby wierzchnia warstwa przesiąkła, a głębsze nie nasyciły się dostatecznie wodą. Pewnym wskaźnikiem będzie tutaj przeciekanie wody na podstawkę, jednakże nie przeciekanie natychmiastowe, wprost piorunująco szybkie, które jest najlepszym dowodem zasuszenia bryły, a pojawienie się wody na podstawce po dłuższej chwili — znaczy to, że bryła napiła się dosyta i wspaniałomyślnie zwraca nam niepotrzebny jej nadmiar wody. Chcąc wystarczająco nasycić bryłę, polewajmy ją kilkakrotnie w króciutkich (minutowych) odstępach, nie lejąc naraz nadmiaru wody.

Wodę z podstawek trzeba zlać natychmiast i powtórzyć ten zabieg, gdyby się powtórnie okazała.

Ogólną cechą roślin zakwitających i w pełni rozkwitu jest wzmożone łaknienie, to też w tym okresie powiększamy normalną dawkę wody.

Prócz zwilżania ziemi staramy się stworzyć roślinom wilgotną atmosferę zapomocą częstego zraszania liści i łodyg. Zabieg ten jest nieodzownym, szczególniej w okresie ogrzewania pokoi mieszkalnych, kiedy wysuszone sztucznie powietrze przyśpiesza proces parowania.

Do zraszania roślin używamy wody o temperaturze nieco cieplejszej od temperatury powietrza. W okresie palenia w piecach zraszamy rośliny dwa razy dziennie. Mniejsze maleńkim rozpylaczem, który wyklucza konieczność wynoszenia ich z pokoju — większe musimy jednak przenieść do łazienki, lub kuchni, gdyż kąpiel, za którą będą nam wdzięczne, mogłaby łatwo spowodować zniszczenie mebli i dywanów. Palmy, philodendrony, paprocie, asparagusy i wszelkie rośliny podzwrotnikowe nie są w stanie wegetować prawidłowo bez stałego i obfitego zraszania.

Rośliny o dużych liściach, na których tak łatwo osiada kurz, a palmy w pierwszym rzędzie, wymagają częstego zmywania liści i łodyg. Myjąc rośliny, podkładamy pod liść rozwartą dłoń i zbieramy delikatnie warstwę kurzu zwilżoną gąbką, lub miękką szczoteczką. Kurz osiadły na liściach i łodygach zasklepia pory, roślina przestaje parować i choruje, to też zbieranie kurzu trzeba powtarzać nie rzadziej, niż raz na tydzień.

Drobne, delikatne roślinki oczyszczamy z kurzu, zraszając je dwukrotnie. Pierwszem zroszeniem odmoczymy kurz, a drugiem spłóczemy go wystarczająco.

Środki naturalne w każdej dziedzinie przewyższają zabiegi sztuczne, to też i naturalna kąpiel, jaką dla kwiatów jest ciepły deszcz wiosenny, lub

letni, przewyższa w skutkach mycie, lub zraszanie. Drobny, spokojny, ciepły deszcz nietylko spłócze z liści i łodyg warstwę kurzu, ale w dodatku wpłynie idealnie na rozwój roślin, to też nie należy tracić żadnej okazji i wynosić doniczki z kwiatami na deszcz, gdy tylko zdarzy się po temu sposobność. Trzeba jednak pamiętać, że gwałtowne strumienie deszczu, szczególniej przy akompanjamencie wichru, mogą mieć zgubny wpływ na roślinę, łamiąc jej delikatne łodygi, szarpiąc liście i sklepując ziemię w doniczkach.

Częstym objawem jest też pleśnienie doniczek. Jeżeli to zauważymy, trzeba doniczki natychmiast obmyć i wytrzeć. Gdyby na powierzchni ziemi ukazały się porosty, zdejmujemy je, pamiętając o tem, że są one zaczątkiem pasorzytów i robactwa. Plagą roślin doniczkowych są też pasożyty atakujące liście. Do najbardziej rozpowszechnionych zaliczamy mszycę zieloną i tarczyki.

Mszyce tępimy, albo zapomocą zmiatania ich z liści miękkim pendzlem do miski z gorącą wodą, albo też zapomocą preparatów chemicznych, które bynajmniej roślinom nie szkodzą. Z krajowych, godnym polecenia jest „Aphimort‘ — z zagranicznych francuski „Chypnol".

Mszyce atakują jedynie rośliny hodowane w ciepłem i wybitnie suchem powietrzu. Jeżeli będą zatem starannie zraszane i utrzymane w czystości, obawa przed pasorzytami nie istnieje.

Tarczyki pojawiają się przeważnie u roślin o twardych liściach. Podobne są do pluskiewek, silnie wczepionych w liść. Gdy się tylko pojawią, trzeba je zdejmować cienkim, tępo zastruganym patyczkiem, uważając, aby nie uszkodzić liścia.

Aczkolwiek wiele innych pasorzytów żeruje jeszcze na roślinach doniczkowych, to omawianie ich uważam za zbyteczne, gdyż starannie pielęgnowana, utrzymana w czystości, roślina rzadko kiedy bywa narażoną na ich zgubne działanie.

Dostarczenie świeżego powietrza roślinom pokojowym jest zabiegiem niezbędnym. Jednakże, wietrząc pokój, w którym się one znajdują, trzeba zachować pewne ostrożności. Mam tutaj na myśli przedewszystkiem okres późny jesienny i zimowy, kiedy do ciepłego, ogrzewanego pokoju, napływa przez otwarte okno ostry pęd powietrza. Nie powinien on bezpośrednio docierać do roślin. Najlepiej jest przed uchyleniem okna usunąć rośliny w głąb pokoju, albo też wietrzyć, otwierając okno, na którem roślin nie ustawiamy — nigdy nie należy pozostawiać doniczek na parapecie otwartego okna. Natomiast w lecie rośliny wegetują najwspanialnej ustawione na parapetach okien otwartych, trzeba je jednak chronić przed bezpośredniem działaniem ostrych promieni słonecznych, odgradzając lekką jasną firanką.

Cieniujemy w ten sposób rośliny delikatne, a palmy w pierwszym rzędzie od godziny 9-ej rano do 5-ej po południu.

GRUPA XIII — WYKŁAD 2

OGRÓDKI

Ogrodnik Architekt STANISŁAW SCHOENFELD.

Projektowanie ogrodów; roboty ziemne; drogi.

Błędy, popełniane przy zakładaniu ogródków, występują jaskrawo zwykle dopiero po upływie paru lub kilku lat. Wielu posiadaczów ogródków małych pragnie mieć w nich wszystko to, co widuje w dużych ogrodach, nabywa młode drzewka, krzewy, i sadzi je gdzie się tylko da, nie myśląc o przyszłości, nie licząc się z tem, że po upływie paru lat korona każdego drzewka zacieni powierzchnię kilkudziesięciu metrów kwadratowych, a krzaki się także rozrosną. Powstaje zatem gąszcz, w którym rośliny wzajemnie się duszą, ocieniają dom, a ogródek zamieniają w dżunglę.

Ponieważ więc samo *projektowanie ogrodów*, wymagające zarówno kwalifikacyj artystycznych, jak i specjalnego wykształcenia, powinno być pozostawione wykwalifikowanym ogrodnikom-architektom, a w ciasnych ramach tego kursu byłoby niemożliwe podanie nawet ogólnych zasad w takim zakresie, żeby one mogły przynieść istotny pożytek, więc ograniczymy się do przytoczenia kilku przykładów placów, ogródków mniejszych i większych w osiedlach. Niekiedy jednoczy się w nich piękno z pożytkiem, t. j. część użytkowa z ogródkiem ozdobnym, stanowiącym niejako uzupełnienie mieszkania — letni salon bez dachu. Małe ogródki bywają najczęściej utrzymane w linjach regularnych, geometrycznych, gdyż styl t. zw. pejzażowy, oparty na dowolnych zarysach dróg, przeważnie się do nich nie nadaje.

Dalszy ciąg obecnego cyklu wykładów poświęcimy, już rozpatrzeniu części składowych ogródków ozdobnych i ich racjonalnemu pielęgnowaniu uwzględniając przedewszystkiem małe ogródki. Wielką pomoc w rozszerzeniu i ugruntowaniu tych

wiadomości mogą okazać urządzane corocznie przez *Koło Miłośników Ogrodnictwa* (Warszawa, Jerozolimska 45 m. 4, tel. 32-35) *Kursy dla miłośników ogrodnictwa,* które odbywają się w czasie od początku listopada do połowy lutego w godzinach wieczorowych. Zasady urządzania i prowadzenia ogrodów użytkowych omówimy w osobnym kursie korespondencyjnym.

Roboty ziemne.

Zakładanie każdego ogrodu trzeba rozpoczynać od robót ziemnych, t. j. od wyrobienia powierzchni ziemi podług zatwierdzanego planu. Czasem będzie to polegało na wyrównaniu (splantowaniu), terenu, wykazującego niepożądane, albo nieregularne pochyłości, zagłębienia lub wzniesienia. Więc np. zasadniczo drogi przebiegające wzdłuż domu, muszą być ułożone poziomo, bo inaczej budynek będzie się wydawał krzywy. Doły po wapnie, nasypy ziemi, wydobyiej z fundamentów, nieregularne falistości, muszą ulec zarównaniu. Czasem jednak dla ożywienia ogrodu okazuje się pożądane zmienienie dotychczasowej, naturalnej powierzchni przez wykonanie sztucznych wykopów lub nasypów. Więc teren o jednostajnym spadku można z korzyścią przekształcić na tarasy, co umożliwia zastosowanie ozdób architektonicznych w postaci murków kamiennych, obsadzanych bylinami, lub schodków, łączących różne poziomy. Albo można zagłębić część środkową regularnie zarysowanego trawnika, Będzie on wtedy przypominał wielką tacę o wzniesionych brzegach. Można też wyzyskać istniejące nierówności, nadając im spadki lub zarysy, zgodne z intencjami twórcy planu. Jeżeli na terenie ogrodu znajduje się woda stojąca lub bieżąca, to jej kierunek w razie potrzeby można zmienić, powiększyć jej lustro, a brzegi urozmaicić drogą nadania im miejscami łagodnych pochyłości, ówdzie stromych spadków.

W braku wód naturalnych bywają kopane sztuczne stawki lub strumienie, albo przynajmniej baseny, ujęte w betonowe ramy.

Tylko w wyjątkowo żyznych, głębokich glebach, i przy nieznacznych zmianach poziomów można operować wierzchnią warstwą ziemi. W mniej korzystnych warunkach glebę należy odgarnąć. a przenosić warstwy głębiej położone, i pokrywać je po wyplantowaniu ziemią urodzajną.

Przy przeprowadzaniu większych robót, lub przy zakładaniu ogrodów na terenach falistych, konieczne jest uprzednie *zdjęcie pomiarów niwelacyjnych,* a niejednokrotnie też opracowanie nowego planu z projektowanemi warstwicami, czyli linjami, wskazującemi poziomy. W małych ogródkach można się często obejść bez pomiarów niwelacyjnych, ale należy dążyć do tego, żeby zapotrzebowanie ziemi na wykonanie projektowanych nasypów pokryć z przewidywanych wykopów, lub odwrotnie, o ile niema pod ręką rozporządzalnych zapasów ziemi obcej, albo możności łatwego pozbycia się nadmiaru.

Umiejętnie i celowo przeprowadzone roboty ziemne w dużym stopniu podnoszą ogólne wrażenie ogrodu, urozmaicają go i sprzyjają wywoływaniu złudzeń wzrokowych, pozornie zwiększających szczupłą zwykle przestrzeń rozporządzalną. Dopiero na tak przygotowanym terenie można przystąpić do następnej czynności. którą jest wytyczenie i przeprowadzanie dróg.

Drogi.

Drogi w ogrodzie są właściwie złem koniecznem, ale one głównie nadają ogrodowi styl i charakter, to też zarysowaniu ich trzeba poświęcić troskliwą uwagę. One też doprowadzają do poszczególnych części ogrodu, więc powinny się odznaczać celowością.

W ogrodach regularnych (geometrycznych), oraz w większości małych ogródków drogi biegną prosto, albo po linji mniej lub więcej zbliżonej do części koła. W ogrodach pejzażowych, rozleglejszych, lub rozłożonych na terenie falistym, panuje większa dowolność w prowadzeniu dróg; mogą się one wić linją łukowatą, przystosowaną do miejscowych warunków, ale i wtedy pożądane są duże, spokojne łuki, które tylko na spadkach podlegają ostrzejszym załamaniom.

Nadmiar dróg kawałkuje ogród, pozbawia go powagi i spokoju, oraz niepotrzebnie redukuje powierzchnię zieleni. Szersze drogi główne mają prowadzić do ważniejszych części ogrodu i spełniać rolę przewodników, węższe zaś doprowadzać do partji drugorzędnego znaczenia lub do punktów interesujących. Przed budynkami, pomnikami, a często i na skrzyżowaniach drogi ulegają rozszerzeniu, tworząc place. W miejscach, z których roztacza się piękny widok, albo w zaciszach nęcących do odpoczynku, ustawia się ławki w specjalnie wyciętych wnękach.

Cechą podstawową każdej dobrze urządzonej drogi jest — żeby była twarda, przepuszczalna i dostępna nawet po ulewnym deszczu. Cel ten osiąga się przez umiejętne przeprowadzenie spadków, odwodnienie i prawidłowe urządzenie nawierzchni.

Spadki bywają podłużne i poprzeczne.

Spadki podłużne mają za zadanie odprowadzanie wody, gromadzącej się na drogach, muszą zatem być wynikiem starannie przeprowadzonej niwelacji. W punktach najniższych powinny się znajdować bądź studzienki wpustowe, bądź odcieki z ukrytych sączków czy rur, odprowadzających wodę do stawu, rzeki, do zbiorników, albo posiadające wylot ukryty w skupieniu krzewów.

ROZWIĄZANIE ZADAŃ

Rozwiązanie zadań z grupy XI „Przetwórstwo jarzynowe i owocowe" Pani Marji Śnieżyńskiej, ul. Mickiewicza 64 w Toruniu.

ZADANIE Nr. 1.

Dżem z jabłek.

1 kg. jabłek antonówek, 1 kg. melona niezbyt dojrzałego, ważonego po usunięciu skórki i pestek. Jabłka po usunięciu gniazd nasiennych i obraniu, rozgotować na miazgę z odrobiną wody, jeśli się nierówno rozgotowują, przetrzeć przez sito. Melon pokrajany na kilkocentymetrowe kawałki, parzę, odcedzam, mięszam z masą jabłeczną, dodając 2 kg. cukru i na koniec noża waniliny bez cukru (jest to produkt otrzymywany z lasek wanilji, bardzo praktyczny w użyciu, kupuje go u Spiessa) i wysmażam do zgalaretowania. Gorący dżem składam w kamienne słoiki.

ZADANIE Nr. 2.

Powidła.

Powidła opłaci się smażyć tylko w dużej ilości, inaczej nie kalkuluje się masa zużytego opału i pracy. Dlatego zaopatrzyć się należy w duży kocioł miedziany, świeżo bielony (używając kotła miedzianego mam większą gwarancję nieprzypalenia powideł), 2 kopystki (łopatki) drewniane z długiemi trzonkami i chochla do czerpania masy; 2 łyżki do przecierania, naczynie nad którem powidła będzie się przecierało, wreszcie przetak oraz garnki kamienne do przechowania powideł. Przy większej ilości można użyć szczelnych drewnianych skrzynek wyłożonych pergaminowym papierem.

Jeżeli naczynie, nad którem mam przecierać śliwki jest duże i trudno nad niem przetak umieścić, lepiej będzie zbić kwadratową ramę z 4-ch deszczułek i obciągnąć ją drucianą, ale nie żelazną tylko przynajmniej cynowaną siatką. Rafka taka będzie tańsza i mocniejsza od przetaka, można więc zaryzykować na niej przecieranie śliwek niedrelowanych, co zaoszczędzi nam sporo czasu zużytkowanego na wyjmowanie pestek.

UWAGI. — ZADANIE Nr. 1.

Pomysł dodania melona b. dobry, antonówki naogół rozgotowują się dobrze.

Jabłka przed rozgotowaniem, drobno pokrajać i zalać wodą tak, żeby je przykryła.

Dobrze jest zważyć masę jabłeczną i melon bezpośrednio przed smażeniem, odważyć równą ilość cukru, wsypać narazie połowę, a drugą dopiero pod koniec smażenia (po upływie 10 — 15 minut smażenia).

Obawiałabym się trochę, czy smak waniliny i melona nie będzie się nawzajem zwalczać, osobiście smażyłam dżem z jabłek z melonem bez innych dodatków, przyczem część jabłek smażyłam w kawałkach. Dżem z antonówek rozgotowanych całkowicie w wyciągu ze śliwek smażyłam z dodaniem tylko wanilji.

UWAGI. — ZADANIE Nr. 2.

Bardzo słuszne zastrzeżenie, że kocioł musi być świeżo pobielony, gdyż pobiała (cyna) jest miękka i prędko się ściera.

Przy smażeniu w mniejszych ilościach odparowanie wody zachodzi prędzej (rozwinięcie powierzchni) i powidła mają lepszy kolor i aromat ale rzeczywiście smażenie w małych ilościach zajmuje moc czasu.

Osobiście robię zawsze na sposób francuski: powidła nieprzecierane. Należałoby je propagować zarówno ze względu na oszczędność czasu i wysiłku, jak i na dietetyczne, znaczenie skórki (pobudzenie ruchów robaczkowych jelit) ważne zwłaszcza dla osób, prowadzących raczej siedzący tryb życia.

Kiedy śliwki nadają się do przetarcia, wyrzucam je na durszlak i to co przecedzone smażę oddzielnie, pozostawiając narazie część bardziej gęstą w spokoju. Rzadsza masa gotuje się dość spokojnie i woda wyparowywuje szybko. Gdy już zgęstnieje, wsypuję cukier i smażę dalej, aż będzie pozornie gęsta. Wtedy wrzucam to, co pozostało na durszlaku, przepuściwszy uprzednio przez maszynkę do siekania mięsa, smażąc w ten sposób, skracam czas smażenia i osiągam wrzenie łagodniejsze (nie pryska), wreszcie otrzymuję produkt bardziej aromatyczny, gdyż temperatura smażenia była niższa i mniej lotnych związków oddystylowało.

Zadanie rozwiązane bardzo dobrze.

I. Laskowska.

Wydawca. TOW. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.